



Gin con note di ginepro unite a interessanti note di muschio islandese e acetosella

Nome:	Kintyre Gin
Produttori:	Beinn An Tuirc Distillery
Importatori:	Beija Flor
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	43.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.kintyregin.com

Botaniche:

Ginepro, Coriandolo, Mandorla, Liquirizia, Angelica, Corteccia di Cassia, Scorza di Limone, Radice di Giaggiolo, Pepe lungo di Java, Acetosella, Lichene Islandico, Scorza di arancia amara

Gusto

Kintyre Gin al naso emana fresche note di ginepro seguite da più delicate note floreali e di agrumi. Lo stesso si verifica al palato, dove alle note del ginepro seguono quelle floreali e agrumate, ma per poi lasciare spazio alle note del muschio islandese e dell'acetosella. Il finale è lungo e secco con una calda nota speziata.

Produzione

Kintyre Gin è prodotto utilizzando energia rinnovabile fornita dal piccolo sistema idroelettrico del Torrisdale Castle Estate. L'acqua proviene dalle colline "Beinn an Tuirc da cui la distilleria prende il nome e che in gaelico significa "le colline del cinghiale selvatico" e che costituiscono il punto più alto della zona del Kintyre che dà invece il nome al gin. Le botaniche di Kintyre gin sono 12, dieci comuni e due rare, il muschio islandese e la Rumex Acetosella, detta "sheep sorrel", le quali vengono in parte fatte macerare e in parte infuse a vapore. Per la distillazione viene utilizzato un piccolo alambicco di rame tedesco da 230 litri, soprannominato "Big Don" in onore del padre dei fondatori della distilleria, deceduto agli inizi della sua apertura e grande bevitore di gin.

Curiosita

I nomi dei lotti di Kintyre Gin sono ispirati alla contea del Kintyre. Anziché numerarli, infatti, i produttori hanno seguito l'alfabeto Gaelico (saltando le lettere più complesse) per scegliere le parole; la prima è Argyll, la città dove si trova la distilleria. Per la seconda serie di lotti hanno invece utilizzato lo slang locale e il dialetto (su YouTube si possono vedere video con gli abitanti del luogo che pronunciano queste parole). Beinn an Tuirc Distillery sorge in una ex porcaiaia all'interno del Torrisdale Castle Estate nella contea del Kintyre, in Scozia. La tenuta comprende 1200 acri di colline, foreste e campi ed è di proprietà della famiglia Macalister Hall dal 1872. Negli anni '80 del 1900 Donald e Mary Macalister Hall hanno iniziato ad affittare le stanze del castello ai visitatori, con grande successo e ancora oggi i figli Niall e Emma portano avanti questo business assieme a quello della distilleria. Inoltre Niall ha installato un "biomass boiler" per scaldare il castello bicentenario e un sistema idroelettrico per produrre energia rinnovabile.